

食堂厨具设备工程 曲靖食堂厨具设备 云南科轩大型厨具厂家

产品名称	食堂厨具设备工程 曲靖食堂厨具设备 云南科轩大型厨具厂家
公司名称	昆明科轩环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市嵩明县杨林经济技术开发区浙商科技产业园23号地块
联系电话	13888005686 13888005686

产品详情

依据国家食品安全相关标准，食堂厨具设备工程，建议选择食品级304不锈钢材质的餐具。这种材质的不锈钢厨具耐腐蚀性，食堂厨具设备哪里有卖，也稳定，食堂厨具设备公司，正常使用时释出的各类金属含量都较低。而劣质不锈钢厨具的铁、铬、锰等微量元素都较高。这些重金属在人体内累积到一定程度危害健康。日常使用不锈钢厨具时应注意不可长时间盛放调味品。盐、酱油、醋、菜汤等含有很多电解质，长时间盛放，不锈钢厨具会与这些物质发生化学反应，曲靖食堂厨具设备，释放出有毒金属元素。

不锈钢厨具不惧污渍 防渗透性好，家里做饭时不可避免地会把油、菜汤等污渍洒到台面上，这时轻轻一擦不会留下任何痕迹;不锈钢厨具不惧高压 抗冲击力好、硬度强。炒菜时如果不小心将炒锅落到台面上，不必担心台面破碎的问题;不锈钢厨具不会褪色 很多其他产品用久了都会变色变旧，而不锈钢的优点就是永远是新的。其他木质的橱柜要重新换的时候，会造成二次污染，而不锈钢橱柜完全避免了，还可以有回收价值。不锈钢厨具根据使用环境一般分为家用和商用。家用不锈钢厨具一般是指在家庭中的厨房设备;商用不锈钢厨具一般是指用于酒店、餐馆等大型的厨房设备。商用厨具不同于家用厨具，餐厅酒店等商用环境比家庭厨房环境要更为复杂，温度更高、湿度更大、人员活动性也大。所以，餐厅酒店等场所配备的商用厨具的材质一定要具备不怕水、耐高温、不变形、抗腐蚀、不发霉、抗油烟、易清洁、不发胀等能力，同时还要满足食品卫生标准。食堂厨具设备工程-曲靖食堂厨具设备-

云南科轩大型厨具厂家由昆明科轩环保科技有限公司提供。昆明科轩环保科技有限公司是云南昆明,其它的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在昆明科轩环保科技有限公司领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创昆明科轩环保科技有限公司更加美好的未来。